



DÉGUSTATION
RESTAURATION
ANIMATION
Découvrez tout
le programme
dans ce dépliant
ou en scannant
ce QR Code.

samedi
& dimanche

**15/16 NOV.
2025**

Découvrez les vins des appellations
Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh

PORTES OUVERTES

DOMAINES & CHÂTEAUX



Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh



L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOMAINES PARTICIPANTS AUX PORTES OUVERTES

des appellations

Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh

Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh



1 CHAI DOLÉRIS

1 route d'Escrûres, 64350 Lembeye

05 59 68 20 79 - boutique.chaidoleris@crouseilles.fr

SAMEDI & DIMANCHE De 10h à 18h :

10h : casse-croûte **5€/pers.** Dégustation de toutes nos cuvées en AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic-Bilh.

11h et 15h : "Expérience Doléris" - Visite guidée des galeries souterraines, sur les traces du Dr Doléris. Découverte de l'exposition temporaire Eschs Systèmes, par l'association La Chaise. Dégustation confidentielle à la bougie. *Gratuit.* Offres promotionnelles à ne pas manquer !

SAMEDI - déjeuner des vignerons : grillade, fromage, dessert. *À partir de 15€/pers. Réservation obligatoire avant le 09.11.2025.*
DIMANCHE - déjeuner Poule au pot : par le restaurant Au Rey, déjeuner avec accords mets & vins, café inclus. **25 €/pers.** *Réservation obligatoire avant le 09.11.2025.*

16h : dévèrnisage de l'exposition Eschs Systèmes, par l'association La Chaise : moment privilégié avec les 10 artistes.

2 CHÂTEAU BARRÉJAT

Denis CAPMARTIN

138 rue de l'Église, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 92 - deniscapmartin@laposte.net

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 18h : dégustation du nouveau millésime sur barriques. Marché fermier avec produits régionaux et stands avec objets artisanaux. Dégustation et vente d'huîtres de Marennes d'Oléron accompagnées d'un verre de Pacherenc du Vic-Bilh sec. *Repas sur réservation.*

3 CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Famille BRUMONT

390 route des domaines, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 67 - contact@brumont.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 9h30 à 17h30 : visites, dégustations et ventes.

De 10h à 16h : marché des producteurs.

De 11h à 13h et de 14h à 16h : animation musicale.

13h : déjeuner avec accords mets & vin à la Table de Bouscassé **55€/pers.** Places limitées.

11h, 12h, 15h : dégustation verticale des Vieilles Vignes de Bouscassé. Explorer la richesse des millésimes et la profondeur du terroir. *Session d'une heure à 15€/pers.*

4 CHÂTEAU D'AYDIE

Famille LAPLACE

969 chemin 317, 64330 Aydie
05 59 04 08 00 - contact@famillelaplace.com

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 18h : dégustation gratuite et espace enfant.

VENDREDI - 10h : "Journée entreprise", vous souhaitez faire une journée avec vos clients, partenaires ou collaborateur ? Nous organisons la journée des entreprises avec animations, repas, dégustations et visite ! C'est une occasion idéale pour échanger, rencontrer d'autres acteurs économiques de la région, remercier vos clients et fédérer vos collaborateurs dans un cadre original et authentique. *Places limitées.*

12h30 : déjeuner avec un chef pour régaler vos papilles.

SAMEDI - 10h : jeu "Mon Madiran à Moi", le défi : créer votre propre cuvée de Madiran. L'équipe gagnante repartira avec une barrique et un carton de vin par joueur. *Gratuit. Sur inscription.*

12h30 : Déjeuner gourmand et convivial. Trois chefs de Sud-Ouest vous régaleront avec chacun un plat spécialement imaginé pour s'accorder avec nos vins (fromage et dessert compris). **30€/pers.** *Repas sur réservation.*

DIMANCHE - 12h : tapas organisées par et au profit de l'association "Lous Esbuhats" de Plaisance du Gers. *Sans réservation.*

12h30 : Le Bistrot des Copains, par le restaurant "l'Interprète" restaurant sur place dans une ambiance magique, au cœur des granges du domaine pour un moment inoubliable. **35€/pers.** *Repas sur réservation, places limitées, repas assis.*

5 CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Route de Madiran, 64350 Crouseilles
06 87 95 32 37 - msaint-martin@crouseilles.fr

SAMEDI ET DIMANCHE De 10h à 18h : dégustation de toutes nos cuvées en AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic-Bilh + pôle Agriculture Biologique. Découverte libre du parcours des "7 Folies". Offres promotionnelles à ne pas manquer.

10h30 - 14h30 - 16h30 visites guidées. *Gratuit.*
10h - 14h - 16h escape games. **24€/pers.** **16€/enfants -18ans.** *Réservation obligatoire.*

SAMEDI - 10h : casse-croûte **5€/pers.** Balade pédestre "Lecture paysagère", à la découverte des terroirs de Madiran et Pacherenc. Guidée par Denis Degache, président du Syndicat des Vins. *Forfait casse-croûte + balade : 10€/pers. Soumis aux conditions météo.*

11h30 : atelier Vins & Fromages du Mont Royal, dégustation de 4 accords animée par nos œnologues. **17€/pers.** *Réservation obligatoire.*

16h : atelier Vins & Chocolats de la Maison Constanti, dégustation de 4 accords animée par nos œnologues et la Maison Constanti. **17€/pers.** *Réservation obligatoire.*

18h : nuit du Pacherenc, soirée guinguette dans les chais à barriques. Bar à vins, bar à cocktails et bad producteurs.

Entrée libre. Tapas à partir de 3€.

DIMANCHE - 11h : atelier "Le Pacherenc dans tous ses états", à la découverte des différentes étapes de vie du Pacherenc, de la grappe de raisin aux vieux millésimes. **15€/pers.** *Réservation obligatoire.*

12h30 : grand déjeuner des Portes Ouvertes par le traiteur Jeux de Braise. Menu en accords mets & vins, avec café. **30€/pers.** *Forfait atelier + repas 40€/personne. Réservation obligatoire avant le 09.11.2025.*

6 CHÂTEAU DE DIUSSE

2 chemin de Parabère, 64330 Diusse
05 59 04 00 52 - info@chateaudediusse.fr

SAMEDI - De 9h à 19h : dégustation des vins et cocktails dans le chai, animée par les chanteurs "Cantar par Cantar". Marché de producteurs locaux et solidaires. Espace enfants. Escape games. **5€/pers**

9h : petit déjeuner. **8€/pers.** *Réservation conseillée, avant le 12.11.2025.*

De 10h30 à 15h : casse-croûte béarnais avec variante sucrée. *Plancha apéritive à partir de 12€.*

De 11h à 15h : foodtruck. *À partir de 15€/pers.*

7 CHÂTEAU DE FITÈRE

Famille CASTETS

Lieu-dit St Jean, 32400 Connet
05 62 69 82 36 - contact.fitere@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE : dégustations, ventes des vins, visite du domaine, exposition de peinture. Rassemblement de voitures anciennes et balade dans le vignoble. *plus d'informations par téléphone.*

SAMEDI - 10h : petit déjeuner sucré et/ou salé au domaine vue sur les Pyrénées avec des produits locaux au choix.

12h30 : repas poule au pot par Patricia Lamarque : bouillon, poule au pot, fromage, crêpe, café, vins. Animation musicale. **25€/pers.** *Réservation par téléphone.*

DIMANCHE - 9h : départ balade dans le vignoble.

10h : petit déjeuner sucré et/ou salé au domaine vue sur les Pyrénées avec des produits locaux au choix.

12h30 : repas du dimanche avec des produits locaux de l'épicerie La Source de Riscle. Animation musicale par "Minstrel". **30€/pers.** *Réservation par téléphone.*

8 CHÂTEAU DE PERRON

Isabelle DE SAINT SERININ
10 route de Perron, 65700 Madiran
06 86 52 27 06

isabelle@chateaudeperron.fr

SAMEDI & DIMANCHE - À partir de 10h30 : accueil, dégustations verticales des vins, visite des bâtiments de 1734, chai et grenier dans une ambiance musicale. Exposition des oeuvres de Marie Christine Juston, peintre pyrénéenne. Réalisation d'objets à partir de bouchons. Carterie. Exposition de petites boîtes décoratives. Sculptures sur bois. Exposition de barriques en confection de la tonnellerie de l'Adour avec visionnage de la fabrication. Possibilité de visiter le grenier du chai avec ses 550m2 de charpente numérotée et chevillée, avec comme curiosité une youte kirghize et ses coffres. Exposition de photos d'Asie Centrale. Visite de la chapelle datant de la fin du XVIII^{ème} siècle.

À partir de 12h30 : déjeuner. **28€/pers.** *Réservation obligatoire avant le 14.11.2025.*

9 CHÂTEAU DU POUEY

Bastien LANNUSSE
552 quartier de l'Estremdebat, 32400 Viella
06 31 82 96 91 ou 05 62 69 78 25
contact@chateaudupoey.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 19h : visite libre des chais, dégustation des vins et exposition artistique.

SAMEDI - De 11h à 16h : formule tapas (planches mixte, moules et couteaux à la plancha, araignées de porc/cœurs/frites, cassolette de ris de veau, mignardises). **10€/assiette.** *Sans réservation.*

20h30 : repas épicurien, avec velouté de saison, ris de veau, pavé de bœuf avec légumes, salade, fromage, crêpe, glace, vin et café inclus. **35€/pers.** *Réservation obligatoire.*

DIMANCHE - À partir de 12h : repas bon vivant, service en continu : entrécôte, frites maison, salade, fromage, crêpe, glace, vin et café inclus. **25€/pers.** Animation musicale live. Option tapas charcuterie et fromage. **10€/assiette.**

10 CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

Famille LAFFITTE
Lieu-dit Teston, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 58 - info@laffitte-teston.com

SAMEDI & DIMANCHE - De 9h à 18h : dégustation et visite tout au long de la journée. Marché fermier (fromages des Pyrénées, charcuterie, safran, foie gras, Whisky Gersois et fruits à coques) toute la journée. Parcours sensoriel autour du vin avec jeu concours. Jeux en bois pour tous et structure gonflable. Balade dans les vignes en trottinettes électriques. **De 9h à 10h30 :** petit déjeuner oeufs/ventrèche. Parcours pédestre guidé de 4,5 km sur notre "Sentier Henn IV" au cœur des vignes du château.

12h30 : repas assis dans les chais chauffés, autour d'une ambiance musicale avec "Les Fantastes". **34€/adulte, 15€/enfant.** *Réservation obligatoire avant le 08.11.2025.* Food truck installé dans la cour du château. *Sans réservation.*

11 CHÂTEAU MONTUS

Famille BRUMONT
Chemin des domaines, 65700 Castelnau-Rivière-Basse
05 62 69 74 67
contact@brumont.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 11h à 12h : verticale "Les nuances de Montus Blanc", partez à la découverte des multiples facettes de Montus blanc au fil des millésimes, dans une dégustation verticale singulière. **20€/pers.**

De 12h à 13h et 15h à 16h : verticale "La Tyre", l'expression de la terroir, découvrez les plus grands millésimes de La Tyre lors d'une verticale unique. Une expérience rare qui révèle l'âme de crû d'exception. **35€/pers.**

10h45 - 11h30 - 12h15 : ateliers accord vin et jambon, un cruier sensoriel pour comprendre et savourer l'accord parfait entre les vins de Montus et l'élégance des jambons d'exception. **15€/pers.** *session de 45min.*

13h : déjeuner, Stéphane Lapeyre (Ors), Jonathan Vallentin et Gautier Alvarez (Maynat) signent un menu à 6 mains, mêlant héritage et créativité contemporaine. Chaque plat s'accorde aux vins présentés par Antoine Veiry, symbole du renouveau de Montus en 2025, millésime déjà promis à l'exception. Ce repas à 8 mains entre chefs et vigneron célèbre la modernité ancrée dans la tradition, pour un moment hors du temps où gastronomie et grands vins se subliment. **75€/pers.**

DIMANCHE : 11h30 - 12h30 : verticale "Jambons", une exploration inédite des jambons à travers les saisons, associée à une dégustation des vins de Montus. **20€/pers.** *Sur réservation.*
16h : conférence "Le nouveau marché du vin" animé par Jean-Marie Gardebat.

12 CHÂTEAU VIELLA / DOMAINE BERTHOUMIEU

Famille BORTOLUSSI
54 Chemin Delarivière, 32400 Viella
05 62 69 75 81
contact@chateauviella.fr

SAMEDI & DIMANCHE - À partir de 10h : un seul mot... sentez-vous au Château Viella comme chez vous. Tous nos espaces vous sont ouverts et de nombreuses découvertes vous attendent : un marché gourmet et de savoir-faire, des créations artistiques dans nos chais, la visite du Château XVIII^{ème}, une balade pédestre ludique dans les vignes ainsi qu'un parcours d'orientation pour petits et grands ! Retrouvez à la dégustation et à la vente les cuvées du Domaine Berthoumieu, notre second vignoble.

À partir de 12h : repas traditionnel dans les chais chauffés. Service en continu. **26€/adulte, 14€/enfant - 11ans.**

12h30 : repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château. **40€/adulte, 20€/enfant - 11ans.** *Menu végétarien sur demande.*

SAMEDI - 19h : soirée au Château avec sanglier à la broche. **40€/adulte, 20€/enfant - 11ans.**

Pour l'ensemble des repas réservation avant le 08.11.2025.

13 CLOS BASTÉ

Famille MUR

6 chemin Duviuau, 64350 Moncaup
05 59 68 27 37 ou 06 82 45 42 66
closbasteg@wanadoo.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 9h à 18h : dégustation des vins bio du domaine et verticale d'anciens millésimes de notre Clos Basté 100% Tannat.

De 9h à 11h : casse-croûte paysan et petit-déjeuner vigneron. **5€/pers.**

13h : ardoise du terroir. **16€/pers.** Repas accords mets et vins. **34€/pers.** *Repas assis. Réservation obligatoire.*

SAMEDI - 17h : accord vins et fromages, dégustation commentée, vivante et conviviale de 6 vins et 8 fromages. **15€/pers.** *Réservation obligatoire.*

14 DOMAINE CAPMARTIN

Famille CAPMARTIN
Le Couvent, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 87 88 - bonjour@domaine-capmartin.com

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 19h : dégustation gratuite des nouveaux millésimes du domaine. Rencontre et partage autour de nos engagements et notre philosophie de travail (culture biodynamique, phytothérapie, vins naturels...). pour une agriculture plus durable. Marché gourmand en présence de producteurs et d'artisans locaux. Atelier libre ou guidé par une œnologue « Evail des sens, autour des arômes du vin », Espace soderie (cuvées à prix doux).

De 12h à 15h : formule tapas.

SAMEDI - De 15h30 à 17h30 : « Balade immersive et ludique dans le vignoble suivie d'une dégustation méditative » guidées par Marie Lucas (œnologue) + Déjeuner réalisé par Betty Beef. **35€/pers.** *Sur réservation avant le 05.11.2025.*

DIMANCHE De 10h30 à 11h30 : « Balade autour de la vie - Comprendre la biodynamie et ses bienfaits sur le vivant - balade dans le vignoble commentée par Dominique Ilharomounho (membre du Mouvement de l'Agriculture Bio-dynamique). Déjeuner réalisé par Betty Beef et animé par les Chanteurs Vignerons du Vic-Bilh. **35€/pers.** *Sur réservation avant le 05.11.2025.*

15 DOMAINE DAMIENS

Famille BEHEITY
2076 CD 317 64330 Aydie
05 59 04 03 13 ou 06 31 46 13 49
domainedamiens64@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 19h : dégustation de nos vins bio dans la cuverie et le chai à barriques. Musique au chai avec la Fanfare Trad "Lo Gut" le samedi et piano-bar avec Cécile Lemaire le dimanche. Sculpteur sur pierre en action. Dégustation jury expert (pour tous) : choisissez votre profil vin préféré pour Yule 2024, votre vin de l'hiver.

12h30 : restauration Mèchoui et Cantère (vins et café inclus). **28€/pers.** **16€/enfant -14ans.** *Réservation obligatoire avant le 08.11.2025.* Places limitées.

De 12h à 15h : "Lou Gnac" cass'd'alle avec les tapas de Cédric (WE) et des producteurs invités (dimanche). *Sans réservation.*

DIMANCHE : marché des Saveurs du Béarn fermier et Artisanat. Tax-Vignes.

16 DOMAINE DE MAOURIES

Famille DUFAU
255 chemin des Crêtes, 32400 Labarthète
05 62 69 63 84
domainemaouries@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE De 10h à 18h30 : Dégustation gratuite et visite libre des chais. Exposition de photographies Quentin Graudau "Âmes Sauvages".

SAMEDI - 9h30 : accueil café, balade dans les vignes et sur le chemin des crêtes, point de vue sur les Pyrénées (selon météo). Découverte des terroirs et de l'agriculture biologique.

De 11h à 13h30 : brunch des vignerons. **15€/pers.** *Réservation avant le 13.11.2025.*

18h : soirée "Chai Gourmand". Visite des chais, dégustation et moment d'échange avec les vignerons. Repas gastronomique par Martin et Malys de La Table de Tillac. *Places limitées. 55€/pers.* *Réservation obligatoire avant le 10.11.2025.*

DIMANCHE - De 10h à 18h30 : marché de producteurs et d'artisans. Petite restauration tout au long de la journée (charcuterie, fromage, huîtres, crêpe, canards gras).

12h : apéritif cantèra - bouquet et châtaignes. *Offert.*

13h : repas bœuf au braset, frites maison, fromage, crêpe. **27€/pers.** *Réservation obligatoire avant le 14.11.2025.*

17 DOMAINE DOU BERNES

Famille CAZENAVE
441 Impasse Curen, 64330 Aydie
06 88 30 10 36 - domaine.doubernes@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE - À partir de 10h : dégustation, visite du chai.

DIMANCHE - À partir de 10h : expositions de véhicules et marché de producteurs et artisans. Repas le midi. *Réservation obligatoire avant le 08.11.2025.*

18 DOMAINE DU MOULIÉ

Famille CHARRIER
395 chemin du moulié, 32400 Connet
05 62 69 77 73 ou 06 37 16 90 04
domainedumoulié@orange.fr

SAMEDI : restauration possible. *À partir de 5€/pers.*

DIMANCHE - 11h : démonstration de sculpture sur bois à la tronçonneuse.

12h30 : repas cuisiné par Max. Au menu : velouté de courge porcellets à la broche patates douces au massalé mouseline de panais à l'huile de truffe, fromage salade, tarte de saison et sa crème mémé, café vin compris. *Servi dans la salle chauffée ou dans la cour suivant la météo. 28€/pers.* *Réservation conseillée avant le 14.11.2025.*

19 DOMAINE HOURCADET

Famille HOURCADET
5 chemin Coustasse, 64350 Aurions-Idernes
06 33 80 51 36 ou 05 59 04 01 98
domainehourcadet@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE : visite et dégustation.

SAMEDI - À partir de 8h30 : petit déjeuner : ventrèche, œufs au plat, fromage, vin et café. *Réservation conseillée.*

DIMANCHE : marché de producteurs (miel, canard, fromage, ail...). **À partir de 12h :** déjeuner avec garbure, assiette de charcuterie et canard, daube de bœuf au Madiran et son accompagnement, fromage pur brebis, crêpes, café et vin. *Réservation obligatoire avant le 11.11.2025.*

20 DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Christine DUPUY
chemin de labranche, 32400 Maumusson-Laguian
06 75 20 57 63 - christine.dupuy@labranchelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 19h : visite des chais. Dégustation des nouveaux millésimes certifiés en agriculture biologique accompagnés d'assiettes gourmandes. Restauration possible toute la journée grâce à notre Food Truck dans le parc du domaine. *Sans réservation.*

21 DOMAINE LAFFONT

Marie FOURCADE
230 chemin de Laguian, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 75 23 ou 06 08 98 06 75
info@domainelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 19h : visite des chais, dégustation de nos millésimes en bio, verticales de notre cuvée Hécate depuis 2013. Food Truck Fermier Local " Caprices Gascons". *À partir de 10h :* ardoises du vigneron avec omelette aux fritons de Canards - Ventrèche. **8€.**

De 12h à 15h : brunch à la carte : Huîtres, planches gourmandes Repas : Tacos de canards/ Frites ou Ashwa / Frites. **13€.** Crêpe et Glaces Artisanales

De 15h à 17h : atelier découverte fabrication de miel. Échanges sur la production de miel. *Réservation recommandée par téléphone avant le 12.11.2025.*

22 DOMAINE LAOUGUÉ

Sylvain DABADIE
2803 Route de Madiran, 32400 Viella
05 62 69 90 05 - contact@domaine-laougue.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 9h à 18h : dégustation gratuite des vins du domaine. Marché des producteurs : fromager, charcutier, ostréiculteurs...

10h : visite des chais, échange sur la philosophie de la culture biologique du domaine et dégustation sur cuves et barriques avec le vigneron.

13h : repas gastronomique. **36€/pers.** *Repas végétarien sur demande. Sur réservation avant le 09.11.2025.*

23 DOMAINE LES PYRÉNÉALES

Famille TORTIGUE

6 chemin de Las Téchénères, 65700 Madiran
06 88 39 59 00 - lespyreneales@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 19h : visite du chai et dégustation gratuite.

DIMANCHE - 9h30 : cyclocross à travers le vignoble organisé par le Cyclo Club du Madirannais, initiation pour les enfants (licence ou certificat médical obligatoire). *Inscription obligatoire auprès de Jean Tortigue au 06 84 25 91 42.*

À partir de 12h30 : repas avec animation. **19€/pers.** *Réservation par téléphone avant le 11.11.2025.*

24 DOMAINE MONBLANC

Florian SAINT-ORENS
378 rue de l'Église, 32400 Maumusson-Laguian
07 06 06 75 21 - domainemonblanc@hotmail.fr

SAMEDI & DIMANCHE - De 10h à 18h : visite du domaine, explications et échanges autour des vins. Dégustation tout au long de la journée. Restauration possible toute la journée, selon vos envies, avec la présence d'un food truck local.

25 DOMAINE PICHARD

Rod CORK
9 cité de Pichard, 65700 Soubeclausse
05 62 96 35 73 - info@domainepichard.com

SAMEDI & DIMANCHE - De 9h30 à 19h :



VISITE DU VIGNOBLE EN 2CV !

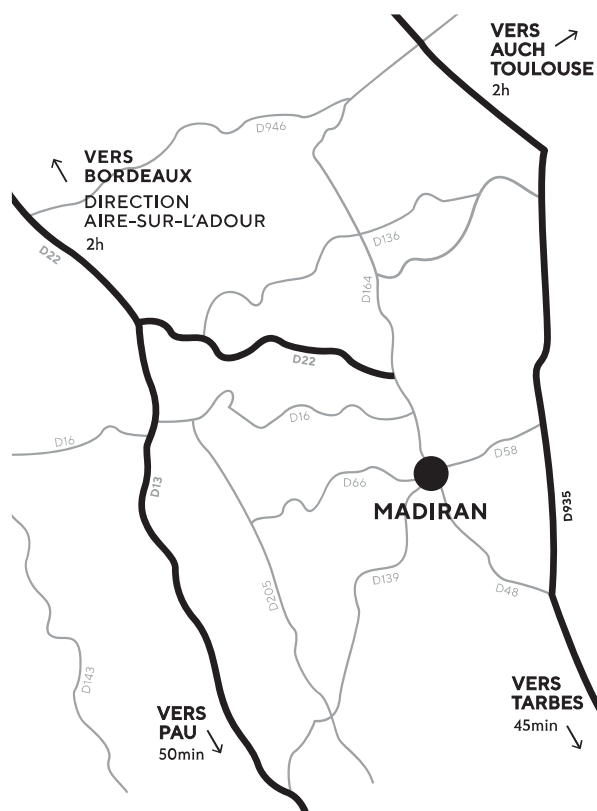
SAMEDI

2 départs : 10h & 11h

Départ de la
Maison des Vins
de Madiran.

Réservations
recommandées :
Maison des vins de
madiran voir contact
ci-dessous

Animation gratuite
organisée par
la Maison des Vins en
collaboration avec
l'association
Les vieux chevrons.



Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

La Maison des Vins

4, rue de l'église · 65700 Madiran

05 62 31 90 67

contact@madiran-pacherenc.com

www.madiran-pacherenc.com



@madiranpacherenc



@vinsdemadiran

GAYON • Restaurant Aü Rey

05 59 68 13 30

Samedi midi

LASCAZERES • La Palombe Gourmande by SLS

05 62 31 60 06

Samedi soir · Dimanche midi

LEMBEYE • Central Park

05 40 03 45 05

Samedi midi

LEMBEYE • Restaurant la Tour

05 59 68 97 16

Samedi soir & Dimanche midi

MADIRAN • O'Bon Vivant

05 62 95 67 23

Samedi midi & soir · Dimanche midi

MADIRAN • Le prieuré

05 81 01 35 59

Samedi & Dimanche midi & soir

RISCLE • Le d'Artagnan

05 62 69 37 71

Samedi midi

SAINT MONT • Le Monastère

06 32 86 46 11

Samedi midi & soir · Dimanche midi

SOUBLECAUSE • L'Adorable Auberge

06 02 38 99 30

Samedi & Dimanche midi & soir

VIELLA • La Gargote de Viella

05 62 03 44 04

Samedi midi & soir · Dimanche midi

Pour toutes demandes d'informations pendant les portes ouvertes,
la Maison des Vins de Madiran sera ouverte le samedi et le dimanche de 10h à 13h.